

Genussvolle Stunden

in Altkötzschenbroda

Gruppenangebot

für Gruppen ab 10 Personen

Gruppen bis 100 Personen möglich



Mittagessen als Tellergericht in Altkötzschenbroda (Sonnenhof)

- Marktsalat mit Hähnchenstreifen und Vinaigrette, dazu hausgebackenes Schwarzbierbrot 16,50 €
- Schwerter's Schnitzel mit Pommes Frites und kleinem Salat 18,50 €
- Knusper-Bier-Hähnchen mit Schwarzbier gegrillt, dazu Brot und Sweet-Chili-Dip 17,50 €
- hausgemachte Spinatknödel mit Gorgonzolasoße und Walnüssen 17,50 €
- Hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln 17,50 €
- Schwerter Schankhaus Lendenbraten mit geschmorten Schwarzbierzwiebeln, dazu Speckbohnen und Knödel 18,50 €

Ab 25 Personen ist der Reiseleiter frei. Gern können wir bei einem Einheitsessen für alle Gäste einen Festpreis vereinbaren.

Kultur – Dinner - Abend

Im Gesellschaftszimmer unseres Hauses, der alten Scheune, geht es freitags und samstags meist sehr unterhaltsam zu. Henriette Ehrlich und Alf Mahlo spielen hier ihr „Kleines Welttheater“. Facettenreich bringen sie ihre Zuschauer, Zuhörer und Mitsänger mit Ihren Programmen zum Nachdenken, Schmunzeln und Lachen.

Dabei reichen ihre Darbietungen von der Komödie bis zum heiteren, musikalischen Kneipen-Entertainment. Zur kulinarischen Aufwärmung Ihres kulturellen Abendausfluges findet ein zum Stück passendes Buffet oder Menü statt.

17:00 – 22:00 Uhr

Empfang

Menü

Theater (mit Pause)

Desserbuffet 65,00 €/ Person

Individuell buchbar für Gruppen 70-90 Personen

Beachten Sie unseren aktuellen Spielplan www.wirtshaus-radebeul.de/theater



Abendessen in Buffetform

Vorspeisen

Käseplatte, Schinkenplatte

Räucherlachsplatte mit einer Honig-Senfsoße

½ Kaviareier, Anti Pasti

hausgebackenes Brot und Baguette, Butter und Schmalz

Bunte Salatbar und 2 Dressings

Tomate-Mozzarella-Platte / Salat

Hauptgerichte

Schwerter's Schnitzel aus dem Schweinerücken/ Kohlrabi mit Wedges
und Schankhaus-Marktgemüse

Zarte Rinderroulade gefüllt mit Bauchspeck, saurer Gurke, Bautz'ner Senf,
serviert mit Rotkohl und hausgemachte Semmelknödel

Lecker knusprige Spare Ribs in einer Honig Marinade, rustikal serviert mit Barbecue Dip
und Schwarzbierbrot, dazu gibt es deftigen Krautsalat

Schwerter Schankhaus Lendenbraten mit geschmorten Schwarzbier Zwiebeln,
dazu grüne Speckbohnen und hausgemachte Semmelknödel

Knusper-Bier-Unterschenkel mit St. Afra Schwarzbier gegrillt dazu Bratkartoffeln und Honigmöhren

Omas Krautnudeln - Herzhaft tomatisierte Weißkohl Nudel Pfanne nach hauseigener, sächsischer
Rezeptur mit Rauchspeck und gemahlenem Kümmel.

Spaghetti mit Garnelen in Olivenöl und Pesto geschwenkt und mit Riesling abgelöscht. Das Ganze
mit frisch gepresstem Knoblauch und Chili verfeinert.

Mit Käse und Pesto überbackene Hähnchenbrust, dazu Grilltomaten auf tomatisierte Spaghetti

Hausgemachte Spinatknödel (vegetarisch) dazu servieren wir eine cremige Soße aus Gorgonzola

halbierte gefüllte Paprikaschoten (vegetarisch)
gefüllt mit Tomate, Zucchini und Hirtenkäse auf Tomatensoße

Desserts in Gläschen

Obstsalat

St. Afra Schwarzbier Mousse au Chocolat

Weißbier-Tiramisu

Pannacotta auf Fruchtsoße

Quarkkräbbelchen mit Apfelmus

25,00 – 40,00 €/ Person möglich



Kontakt

Gastronomie Radebeul GmbH & Co. KG
Location: Wirtshaus Sonnenhof
Altkötzschenborda 26
01445 Radebeul

www.wirtshaus-sonnenhof.de

Tel./ WhatsApp: +49 351 6563760

Mail: hallo@lieblingsgast-radebeul.de

Ansprechpartner: Katharina Schönherr
Stephan Smolka

www.gastronomie-radebeul.de

